



458.Chochete / 18. September 2017, Angelo Burgio

Thema - CURRY - VARIATIONEN

Apero: Cocktail Cool Batida mit Sommerspiessli

Vorspeise: Gefüllte Chicoréeblätter mit Curry Frischkäse

Hauptspeise: Gegrillte Curry - Dorschfilet mit Thai Gurkensalat

Dessert: *Dessert erfolgt durch Peter
(Probeessen für Feuerwehrvereinigung Birmi)*

Weine: Weiss Comite De Geneve
Rot Alto Adige - Südtirol



458.Chochete / 18. September 2017, Angelo Burgio

Thema - CURRY - VARIATIONEN

Apero

Cocktail Cool Batida mit Sommerspiessli

Zutaten für 1 Glas

2.5 cl	Vollrahm
0,5 cl	Wodka
4.5 cl	Ananassaft
3 cl	Malibu
1	Orange



Sommerspiessli

Zutaten für 7 Personen - Ergibt ca 36 Spiessli

4 Stk.	Toastscheiben
18 Stk.	Oliven (ohne Kerne)
6 Stk.	Ananasscheiben
9 Stk.	Cippolattawurstchen
	Olivenöl (Extra Vergine)



Zubereitungszeit;

ca. 30 Minuten



458.Chochete / 18. September 2017, Angelo Burgio

Thema - CURRY - VARIANTIONEN

Apero

Cocktail Cool Batida

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Shaker mit Eis oder Schüttelbecher und gut rühren
2. In einem Glas Servieren.
3. Die Orange in Dreiecks Scheiben schneiden und auf den Glasrand Garnieren.

Sommerspiessli

Zubereitung

1. Toast im knusprig Toaster anbraten. Toast abkühlen lassen und mit Olivenöl leicht betreufeln .
2. Toast in 9 kleine Toastscheibchen (Viereckstücke) schneiden.
3. Oliven Halbieren (Total 36 Stücke)
4. Ananas in Stücke schneiden (pro Scheibe ca. 6 gleichgrosse Stück).
5. Cipolatta in Scheiben scheiden (4 Scheiben pro Wurststk. Ergibt 36 Stk.) und leicht im Bratbutter anbraten.

Abschluss:

6. Alles auf Spiesse bestücken und auf einem Teller Servieren:

Pro Spiess: 1 Toastbrotstück + 1 Ananasstück +
1 Cipollatastück + 1 Olivenstück

7. Alle Spiessli auf Teller verteilen mit der Spiessspitze in der Tellermitte im Kreis Garnieren

Servieren



458.Chochete / 18. September 2017, Angelo Burgio

Thema - CURRY - VARIATIONEN

Vorspeise

Gefüllte Chicoréeblätter mit Curry Frischkäse

Zutaten für 7 Personen

1	Zitrone
300 g	Frischkäse (13% Fett)
300 g	Magerquark
100 g	Saurer Halbrahm
3 TL	Currypulver mild
1 Prise	Cayennepfeffer
2 Stk.	Rote Peperoni
1 kl. Bund	Kresse
1 grosser	Weisser Chicorée (ca. 125g)
1 grosser	Roter Chicorée (oder 2 kleine, ca. 125g)
1	Olivenbrot
	Salz



Zubereitungszeit; ca. 20 Minuten



458.Chochete / 18. September 2017, Angelo Burgio

Thema - CURRY - VARIATIONEN

Vorspeise

Gefüllte Chicoréeblätter mit Curry Frischkäse

Zubereitung

1. Zitrone auspressen und 4 EL Saft abmessen.
2. Zitronensaft mit Frischkäse, Magerquark, und Halbrahm in einer Schüssel glattrühren.
3. Alles mit Curry, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
4. Rote Peperoni halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. ca. 5 EL auf einem kleinen Teller als Garnitur bereitstellen, den Rest zum Frischkäse in die Schüssel dazugeben.
5. Einige Kresseblätter beiseitelegen, den Rest unter den Frischkäse in der Schüssel darunter rühren.

Abschluss:

6. 28 Blätter vom Chicorée ablösen, und jedes Chicoréeblatt auf einem Teller leicht andrücken. (ergibt 4 Blätter pro Teller)
7. Danach Curry-Frischkäse in die Blätter füllen, mit Peperoniwürfel und Kresseblätter garnieren.
8. Olivenbrot in schräge Scheiben schneiden.

Servieren



458.Chochete / 18. September 2017, Angelo Burgio

Thema - CURRY - VARIATIONEN

Hauptspeise

Gegrillter Curry - Dorschfilet mit Thai Gurkensalat

Zutaten für 7 Personen

2 Stk.	Rote Chilischote
4 Stk.	Knoblauchzehen
3 Stk.	Bio Limette (2 für Currysauce, 1 für Servieren)
4 EL	Currypulver mild
4 EL	Rapsöl
1.3 Kg	Dorschfilets (à ca. 180 g/Pers/Teller)
7 Stk.	Salatgurke (1 Gurke/Pers.)
8 Stk.	Minzeblätter
8 EL	Sojasauce
2 EL	Thai - Fischsauce
2 EL	Rohrzucker
1 TL	Sesamöl
30g	Bratbutter
1 Brise	Salz



Zubereitungszeit; ca. 40 Minuten



458.Chochete / 18. September 2017, Angelo Burgio

Thema - CURRY - VARIATIONEN

Hauptspeise

Gegrillter Curry - Dorschfilet mit Thai Gurkensalat

Zubereitung

Currysauce:

1. Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden und zerdrücken beiseitelegen.
2. Schale von 2 Bio Limette raspeln und beiseite legen.
3. Chilischote in kleine Stücke schneiden. Knoblauch, Chili, Limettenschale, Currypulver und Rapsöl in einer Schüssel mischen.

Fischfilets:

4. Fischfilet in 14 mittelgrosse Streifenstücke schneiden (2 Filet pro Teller à ca. 90g). Alle Filetstücke In eine Schale legen.
5. Eine Hälfte der Currysauce auf die Filets verteilen. Filets wenden und den Rest wieder auf die Filets verteilen. Alles etwa 20 Minuten ziehen lassen (am Besten in einer Glas oder Keramikschale).

Thai Gurkensalat:

6. Sojasauce, Fischsauce, Rohrzucker, 3 EL Limettensaft und Sesamöl in einer Schüssel verrühren.
7. Minzeblätter in Stücke schneiden, Salatgurke in dünne Scheiben schneiden und untermischen(Salatgurken nicht schälen).

Fischfilets:

8. Grillpfanne erhitzen, Filets salzen, bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten im Bratbutter auf jeder Seite anbraten.

Abschluss:

9. 2 Fischfiletstreifenstücke mit Gurkensalat pro Teller Garnieren.
1 Limette in kleine Stücke schneiden separat auf einem Teller legen.

Servieren